Jurnal Fiqh, No. 8 (2011) 113-132 *Journal of Fiqh*, No. 8 (2011) 113-132

الرقابة بشهادة الحلال الماليزية ودورها في ضمان جودة منتجات الحلال

Monitoring in Malaysian Halal Certification and Its Roles in Assuring the Quality of Halal Products

سعدان مان *
عمر عبده زرآي **

ABSTRACT

Halal issues, especially those relating to halal food and daily consumed products, have become a popular issue nowadays in parallel with the Islamic awakening in the Muslim world. In Malaysia, halal certification and auditing started back in the 1970's. Since then it has played an important role in ensuring halal food products in the country and lately, Malaysian Halal certification and its logo have become significantly popular at the international level. This article aims to analyse the process of halal certification, monitoring and auditing organized by the Malaysian Department of Islamic Development (JAKIM). It also focuses on the role of halal auditing and monitoring in assuring the quality of halal food produced by food manufacturers in Malaysia. This article finds that halal certification and monitoring run by JAKIM have significantly ensured the quality of halal products even though there are several continuining issues that they still need to address.

Keywords: *Halal Product, Halal Certification, Halal Monitoring and Auditing, Halal Product Quality, Malaysian Halal Logo, JAKIM*

---

* Lecturer, Department of Fiqh and Usul, Academy of Islamic Studies, University of Malaya.

** Postgraduate Student, Department of Dakwah and Human Development, Academy of Islamic Studies, University of Malaya.

المقدمة

تُعدُّ ماليزيا نموذجا يثيرُ الاقتداء في مجال التنمية الاقتصادية الحديثة، على مستوى العالم الثالث عموما، والعالم الإسلامي على وجه الخصوص، وقد وصلتْ إلى هذه المكانة المرموقة من خلال تحقيقها معجزة اقتصادية بكل المقاييس، كثيرة مصادر دخلها وأصبحتْ تمثل زمان رموز الثورة الاقتصادية المذهلة في العصر الحديث. وبشأن استعراض تجربتها في تنمية صناعة الحلال، فقد بدأ الاهتمام بالطعام الحلال فى ماليزيا مبكراً فمنذ أوائل سبعينيات القرن الماضي تزايد الاهتمام بالمنتجات الغذائية من قِبلِ المسلمين، ويعزو المسؤلون في مرافق الحلال الاهتمام بالطعام الحلال إلى التنوعِ الثقافى والعِرقى في ماليزيا،[1] وسيطرة العرق الصينى الذى تدين غالبيته بغير الإسلام على مرافِق الإنتاج في فترة من الفترات. حيث يُشكل المسلمون حوالى ٦٠٪ بينما يتكوَّن الجزء الآخر من الفئات الأخرى من السكان الآخرين؛ والذين يتوزعون بين البوذية والهندوسية والمسيحية والديانات التقليدية.

ارتكز الاهتمام بالطعام الحلال في بداية الأمر على اللحوم المستوردة، وتم تفويض هيئة التنمية الإسلامية الماليزية (جاكيم) من قبل مركز البحوث الإسلامية التابع لقسم الشؤون الإسلامية بمكتب رئيس الوزراء، كان ذلك في العام ١٩٧٤م، حيث بدأت جاكيم المشاركة في عملية التحقق من سلامة الطعام الحلال والمواد الاستهلاكية الأخرى منذ هذا التاريخ. وفي سنة ١٩٧٥م صدر قانون العلامات التجارية وأصبحت الحلال أيضا علامة تجارية تُحمى بموجب القانون.[2] وعملت جاكيم في التوعية بأهمية الطعام الحلال والحرص من الوقوع في الطعام الحرام. وفي العام ١٩٨٢م ربطت الحكومة الماليزية استيراد اللحوم إلى ماليزيا بشهادة الحلال المعتمدة من جاكيم[3] مما أهَّلَ جاكيم لمنح شهادة الحلال.

أما نقطة التحوُّل الكبرى في شهادة الحلال فكانت في منتصف العقد الأول من الألفية الثالثة حيث اتخذت الحكومة الماليزية خطوة نحو تعضيد جاكيم للقيام

---

[1] مريم عبد اللطيف. ٢/٥/ ٢٠١٠، مدير إدارة سلامة الحلال بمؤسسة تنمية صناعة الحلال، وعضو اللجنة الفنية للدليل المعياري ٢٠٠٠م، من مقابلة أجراها معها الباحثان، بندر أوتاما، كوالا لمبور.

[2] Sheikh Mohd Sallem *et al.* (2006), *Food and Technological Progress*. Kuala Lumpur: MPH Publishing, p. 87.

[3] Mian N. Riaz and Muhammad M. Chaudry (2004), *Halal Food Production*. USA: CRC Press.

بمهامها في الإشراف على شهادة الحلال (ففي الخامس عشر من فبراير ٢٠٠٤م) اتخذت الحكومة الماليزية خطوة كبيرة بتسجيل العلامة الجديدة للحلال باسم جاكيم تحت القانون التجارى لسنة ١٩٧٦م وقانون العلامات التجارية ١٩٩٧.[4] وذلك لتمكين جاكيم من الحد من حالات الغش والخداع، وحتى تقوم مؤسسة جاكيم بدورها الرقابي بسلطة القانون، وبموجب هذه الصلاحيات تستطيع جاكيم مقاضاة مَن تُسوِّلُ له نفسه إساءة اسخدام شهادتها أو شعارها بدون وجه حق، وردع المخالفين للوائحها بسلطة القانون، كما قامت ماليزيا بتطوير المواصفات القياسية الماليزية لصناعة الحلال.[5] وتعتبر فترة نهاية التسعينات ومابعدها فترة الاهتمام بصناعة الحلال وشهادتها من قبل الحكومة الماليزية التي تسعى لجعل ماليزيا قبلة الحلال يؤمُّها القاصي والداني ومهَّدتْ لذلك بالعديد من المناسبات، وأيضا سخرت من امكانياتها المادية والأدبية لجعل ماليزيا المحور الرئيسي في العالم لصناعة وترويج الحلال.

أما الجودة قديمة قدم الإنتاج في حياة الانسان حيث ظهرت في موروثات الأمم السابقة والحضارات المندثرة وتطورت مع تطور الانسان تأخذ منحنيات مختلفة لتصل إلى ما وصلت اليه اليوم حيث نالت اهتمام المشرع والمنتج والمستهلك تشريعا وتطبيقاً اختيارا.

ولعل أهم ما جسد لإهتمام الحضارات السابقة بالجودة ما نقل عن الحضارة البابلية (حوالي ١٧٠٠ سنة قبل الميلاد) حيث نص قانون حمورابي في إحدى بنوده المتعلقة بالفصل في موضوع النزاع الذي يتعلق بمعاقبة المقصرين الذين يقدمون منتج ليس بالجودة المتفق عليها بانزال اقصى العقوبات، وقس على ذلك الحضارات الأخرى كالفرعونية التى ما زالت آثارها شاهدة على جودة انتاجها حيث الأهرامات الماثلة أمامنا حتى اليوم،[6] وأيضا ماهو ماثل في الصين من أحكام للبناء الدفاعي في سور الصين العظيم. ثم جاء الإسلام يشجع على الاجادة والاتقان وينهى عن انتاج الردئ من المنتجات (رحم الله امرئ عمل عملا فأتقنه) (ومن غشنا فليس منا).

---

[4] Abdullah, Ahmad Nizam (2006), Perception And Awareness Among Food Manufacturers And Marketers On Halal Food In The Klang Valley. (Masters thesis, Universiti Putra Malaysia).

[5] Malaysia Standard, 2004, MS1500:2004, Halal Food Production, preparation, handling and storage, general guidelines (first revision).

[6] مؤيد عبد الحسين الفضل ويوسف جحيم الطائي (٢٠٠٤)، إدارة الجودة الشاملة من المستهلك إلى المستهلك. عمان الأردن: مؤسسة الوراق للنشر، ص ٢١.

وقد زاد الاهتمام بالجودة اثر ظهور الثورة الصناعية حديثا نتيجة توسع الانتاج وكثرة المنتجات حيث وضعت للجودة أسس وقواعد وراجت فيها كتابات ودراسات.

مفهوم الجودة

عرفت الجودة بعدة تعريفات منها أنها: (مجموعة من الصفات والخصائص التي يجب أن تتوفر في المنتوج وبما يتطابق مع صفات وخصائص وضعت لهذا المنتوج سابقا وفي معظم الأحيان فإن هذه الخصائص والصفات تحدد من قبل المنتج ووفقا لظروفه وموارده واعتباراته الإنتاجية).[7] أو هي: (درجة تطابق خصائص المنتج أو الخدمة مع المتطلبات الموضوعة لذلك المنتج متضمنا المعولية، الصيانة وسلامة الاستخدام).[8]

التطور المرحلي للجودة

تطورت مفاهيم الجودة على مدى السنين ابتداءاً من مفهوم جودة المنتج النهائي ووصولا إلى ادارة الجودة الشاملة، ويقسم العلماء مراحل تطور مفاهيم الجودة في العصر الحديث إلى أربعة مراحل هي كالتالي:[9]

المرحلة الأولى: ١٩٠٠-١٩٤٠م وتسمى هذه المرحلة مرحلة التفتيش حيث تم الاعتماد في هذه المرحلة على المقارنات وخرائط التفتيش واستخدام الأدوات الرقابية البيانية فيها، وخرائط مراقبة المتغيرات وخرائط الرقابة الوصفية.

المرحلة الثانية: ١٩٤٠-١٩٦٠م وتسمى مرحلة ضبط الجودة احصائياً وتم الاعتماد في هذه المرحلة على مخطط باريتو ومخطط السبب والنتيجة وغيرها من ادوات تحسين الجودة.

المرحلة الثالثة: ١٩٦٠-١٩٩٠م وتعرف بمرحلة ضبط الجودة احصائيا وضمان الجودة والتأكد منها، وتم في هذه المرحلة الاعتماد على مبدأ التلف الصفري وضمان الجودة والثقة بالسلعة التى تستوفي متطلبات الجودة.

---

[7] محمد الصيرفي (٢٠٠٨)، الجودة الشاملة. الاسكندرية مصر: مؤسسة حورس الدولية للنشر، ص ١٨.

[8] مؤيد عبد الحسين الفضل ويوسف جحيم الطائي (٢٠٠٤)، المرجع السابق، ص ٢٢.

[9] نفس المرجع، ص ٢٧-٢٨.

المرحلة الرابعة: ١٩٩٠م حتى هذا الوقت ضمان الجودة، وتم الاعتماد في هذه المرحلة على ظهور مفهوم ادارة الجودة الشاملة، مشاركة الأفراد العاملين، ظهور وتطور المواصفات العالمية عائلة ISO ٩٠٠٠ وظهور القيمة الشاملة للزبون.

ويمكننا القول بأن تمرحل الجودة بدأ بجودة المنتجات مروراً بالعمليات والخدمات إلى اشباع الحاجات. واليوم أصبحت الجودة في ظل الأسواق المتداخلة بفعل العولمة والمنافسة المتزايدة في السوق ذات أهمية كبيرة تتوقف عليها استمرارية المنتج من عدمها، وفي ذلك يقول ريتشارد ل. ويليامز (تقوم اكثر الشركات الأمريكية على قاعدة أساسية، وهي اتجاه ادارة الجودة الشاملة كفلسفة مشتركة بينها. وإذا لم تصل زيادة جودة الإنتاج والخدمات في الولايات المتحدة الأمريكية إلى المستوى العالمي، لاستنفدت الشركات التي تطبق ادارة الجودة الشاملة في الأقطار الأخرى جزءاً كبيراً من اقتصاد أمريكا. إذا كانت ادارة الجودة الشاملة مسألة صعب تحقيقها فإنها أقل ألماً من الانهيار الاقتصادي الذي لاتتمناه أي دولة).[10]

هذا دور الجودة أما بالنسبة للرقابة فعليها تأسست الجودة وعليها شيد بناءها على مر السنين فماذا عن دورها في جودة منتجات الحلال التي في طريقها إلى دخول الاسواق الجديدة والتي بوجة إلى منتجات تشبع رغبات المستهلكين وإلا فلا يمكن الولوج إلى هذه الأسواق.

والرقابة وعلاقتها بالجودة

الرقابة والجودة مرتبطتان برباط شديد الوثاق بحيث لاجودة بلا رقابة لأن الرقابة ركناً ركيناً في ادارة الجودة سواءاً قبلية بوضع المعايير أو بعدية بالاشراف والمتابعة أثناء التنفيذ والتأكد من المطابقة بعد التنفيذ. وتعتبر الرقابة الوظيفة الرابعة من وظائف الإدارة وهي نتيجة للوظائف الأخرى كالتخطيط والتنظيم والتوجيه، فلا رقابة بلا خطط ولا تنظيم وقيادة وارشاد، فالرقابة تعني التأكد من أن الأهداف قد تحققت وأن الخطط تنفذ بالطريقة الصحيحة.

وقد نالت الرقابة كأخواتها من الوظائف الإدارية اهتمام علماء الإدارة فالرقابة عند بعضهم تعني (تنظيم الجهود الخاصة بالعمل وفقا للخطط المحددة سلفا من

---

[10] ريتشارد ل. ويليامز (١٩٩٩)، أساسيات ادارة الجودة الشاملة. ترجمة مكتبة جرير، مكتبة جرير.

أجل التأكد من تحقيق الأهداف المعلنة).[11] وبعضهم عرفها بأنها (هي الأدات التي تعين الإدارة على الكشف عن الإنحرافات وتصحيحها قبل أن تتعمق وتستشري، الى جانب اتخاذ ما يلزم من اجراءات أو تدابير لمنع حدوث مثل هذه الإنحرافات أو الأخطاء مستقبلا.[12]

وتنبع أهمية الرقابة من ارتباطها الوثيق بعملية التخطيط التي تحدد فيها المعايير التي من خلالها يتم تقييم الأداء والتأكد من جودة المنتوج .

تؤدى الرقابة عدد من الوظائف كتذليل العقبات لإنسياب العمل التنفيذي، واكتشاف الأخطاء قبل وقوعها والتأكد من تطبيق القوانين من غير اخلال، وتأثر على هذه الوظائف عوامل تتعلق بطبيعة العمل وتكلفته وكفاءة القائمين عليه وطبيعة الرقابة هل هي تنظيمية أم تنفيذية، وقد قسمها البعض إلى مجموعتين قبلية وبعدية. وبعضهم قسمها على حسب التوقيت إلى ثلاث: رقابة تنبئية، ورقابة اثناء التنفيذ، ورقابة تاريخية.[13] تقوم الرقابة الفعالة على عناصر محددة تتمثل في تحديد معايير الأداء، وتحديد مسؤلية الإشراف على العمل، والمقارنة بين النتائج على ضوء المعلومات المتوفرة والمعايير التي تم تحديدها ومن ثم التقويم بإتخاذ اجراءات تصحيحية تتضمن تعديل الخطط وتعديل العمليات وعناصر الرقابة تتمثل في: وضع المعايير، الإشراف، مقارنة النتائج بالمعايير، تصحيح الإنحرافات.

ويستخدم القائمون بالرقابة عدد من الأدوات والوسائل التي تسهل مهامهم ومن هذه الأدوات والوسائل الأدوات التالية: الموازنة التخطيطية، البيانات الإحصائية والرسوم، التقارير والسجلات والمراجعة الداخلية والملاحظة الشخصية والخرائط الرقابية.

تهتم إدارة الحلال الماليزية بالرقابة اهتماما كبيرا، حيث يمكن القول إنها تستخدم كل وسائل وأدوات الرقابة في ادارة انتاج المنتجات وتقديم الخدمات الحلال، واساليب الرقابة المتعددة هو إحدى الأمور التي تميز الشهادة الماليزية للحلال عن نظيراتها في المنطقة كالإندونيسية والتايلندية، وتبدأ الرقابة على صناعة الحلال الماليزية من بداية

---

[11] مدنى عبد القادر (١٩٨٥)، الإدارة دراسة تحليلية للوظائف والقرارات الإدارية. جدة: تهامة للنشر، ط ٣، ص ٦٤٧.

[12] محمد قاسم القريوتى (٢٠٠٤)، مبادئ الإدارة النظريات العمليات الوظائف. عمان الأردن: دار وائل للنشر، ط ٢، ص ٣٥٧.

[13] مدنى عبد القادر (١٩٨٥)، المرجع السابق، ص ٦٥٠.

الشروع في تقديم الطلب للشهادة، حيث يتم التأكد من اكتمال الأوراق الأساسية والداعمة من قبل الجهة المنوط بها تسليم ملفات الطلبات وتنتهي الرقابة على المنتج الحلال بإستلام المستهلك النهائي للمنتج من المعرض في آخر مرحلة من سلسلة الرقابة على المنتج الحلال.

ويتضمن الفحص الأولي قبل منح الشهادة لمقديمي الطلب ما يلي:

- مراجعة الوثائق والحسابات
- إنتاج ومعالجة الطعام
- الأواني واجهزة المعالجة
- خدمات التخزين والعرض
- الصرف الصحي وسلامة الأغذية
- التعبئة والتغليف
- عينات من الأغذية وتحليلها
- (الفرضية والفرضية المحيطة بها)

يستند التفتيش على الطلب والمستندات الداعمة، هناك ثلاث إجراءات تصاحب زيارة الموقع:

١) الإجتماع مع كبار المسؤلين في الشركة ومناقشتهم ومقابلة موظفي الإنتاج المسؤلين عن ممارسة الحلال.

٢) التفتيش الميداني ويشتمل على:

- فحص المكونات كما أعلن
- تخزين المواد الخام والمنتجات النهائية
- غرف التبريد
- تجهيزات المصنع لمعالجة كل جوانب التصنيع
- النظافة العامة
- مراقبة الجودة وضمان ممارستها
- مواد التغليف

٣) الإجتماع بكبار الموظفين وممارسي إنتاج الحلال بالشركة للتأكد من الإمتثال للمراقبة الواجب اتباعها، وتقديم النتائج والتوصيات اللازمة على الوجه الصحيح من الطرفين.[14]

أما المعلومات التي يجب ارفاقها مع استمارة تقديم طلب شهادة الحلال الماليزية فتتضمن التالي:

- نبذة عن الشركة
- سجل الشركة
- معلومات عن المنتج واسمه وقائمة بالأصناف
- المكونات
- اسم وعنوان مصدر المكونات ومستوردها
- شهادة حلال المكونات ومواصفات المكونات اذا اقتضى الحال
- نوع ومواد التغليف
- عملية معالجة واجراء الإنتاج
- شهادات TQM، GMP، GHP، ISO، HACCP ان وجدت
- هوية وخطاب منفذي الحلال
- هوية وخطاب الموظفين المسلمين العاملين في قسم الإنتاج
- اذن استيراد من قسم الخدمات البيطرية
- رخصة من وزارة الصحة (للأدوية ومستحضرات التجميل)
- قائمة برموز المنتجات

ويتكون فريق التفتيش من خبراء في الشريعة وتكنولوجيا الأغذية ولا يبدأ التفتيش إلا بعد التقديم لشهادة الحلال واكتمال المستندات المطلوبة وتشتمل عملية التفتيش على المواد الخام والمنتجات النهائية وغرف التبريد والتخزين وتجهيز المصنع والنظافة

---

[14] Mariam Abdul Latif (2008), "Halal Certification & Halal Logo," CCM Halal Awareness Seminar, Halal Industry Development Corporation.

العامة ومواد التعبئة والتغليف ومراقبة الجودة وضمان الممارسة، حيث تجرى متطلبات الحلال بصورة شاملة من المزرعة إلى المائدة.[15]

ويعتبر هذا الإجراء معبرا عن الرقابة القبلية وهي التي تتم قبل التنفيذ ومهمة الرقابة القبلية هي منع وقوع الأخطاء والوقاية من الإنحرافات منذ البداية.

أما الرقابة في مرحلة التنفيذ فأهم أركانها الرقابة الداخلية من قبل العمال المسلمين الذين يعتبرون من الشروط الأساسية لمنح الشهادة حيث يشترط وجود عاملين مسلمين في قسم الإنتاج للحصول على شهادة الحلال الماليزية. حيث كانت وظيفة مراقبة الجودة ولا زالت في المصانع الصغيرة بالذات على يد العامل الذي يقوم بالإنتاج الفعلي.[16]

كما تستخدم إدارة شهادة الحلال أسلوب الزيارات المفاجئة لمواقع العمل بعد منح الشهادة للتأكد من سير العمل وفق المعايير المحددة له على حسب محمد شريف ردا علي سؤال من الباحث حول أساليب الرقابة على منتجات الحلال.[17]

وقد رصد أحد الباحثين ١٤ حالة لسوء استخدام شعار الحلال في السنوات ١٩٩٧م–٢٠٠٨م وذكر أن هذه الحالات كانت أشهر حالات الغش في الحلال، وشملت الحالات عدد من الصناعات، كما كانت مختلفة من حيث سوء الإستخدام تمثلت في وضع شعار الحلال على منتجات لم تحصل على شهادة الحلال، واستخدام مواد إضافية غير مسموح بها وغير ذلك.[18]

---

[15] Nurul huda Noordin (2009), “Value Chain Of Halal Certification System: A Case Of The Malaysia Halal Industry European And Mediterranean”, Conference On Information Systems 2009 (Emcis 2009 Crowne Plaza Hotel, Izmir).

[16] مدنى عبد القادر (١٩٨٥)، المرجع السابق، ص ٦٨٥.

[17] محمد أشرف بن عبد الملك ٢٣/٣/٢٠١٠م مدير إدارة محور الحلال بهيئة، التنمية الإسلامية الماليزية (جاكيم) من إجاباته على أسئلة الباحث، سيبرجايا، كوالا لمبور.

[18] Abdullah, Ahmad Nizam (2006), *op.cit.*, p. 128.

أدوات الرقابة

كثيرة هي أدوات ووسائل الرقابة لكن أهم ما يستخدمه القائمون بالرقابة على صناعة الحلال الماليزية من الأدوات والوسائل التي تسهل مهامهم الأدوات والوسائل التالية:

- التقارير وهي من أهم الأدوات للتعرف على سير الأعمال، اذ ترفع التقارير متضمنة معلومات عن التنفيذ أو تحليلا لبعض الظواهر، ويشترط فيها الدقة والصدق والموضوعية والإعداد السليم.
- السجلات والمراجعة الداخلية، حيث تستخرج منها البيانات عن الأداء الفعلي للأعمال، كما تقارن البيانات الواردة فيها بما هو مقرر انجازه والمراجعة الداخلية للحلال تحظى بإهتمام كبير من قبل مؤسسة تنمية الحلال وهي تعتبر واحدة من محاور التدريب التي تقوم بها المؤسسة بل هي واحدة من الإختصاصات التأهلية لممارسة نشاط المراجعة الداخلية بمنشآت صناعة الحلال.
- الملاحظة الشخصية تعني رؤية ما يفعله المنفذون عن كثب والإستماع اليهم، ويقوم بها شخص مختص ووسيلتها السمع والبصر ويطلق عليها التفتيش، وهي أقدم وسائل الرقابة، والملاحظة الشخصية واحدة من أدوات الرقابة التي تتكرر بصورة دائمة على منشآت الحلال قبل التصديق ومنح الشهادة وبعد التصديق ومنح الشهادة.

عناصر الرقابة

تقوم الرقابة الفعالة على عناصر محددة تتمثل في تحديد معايير الأداء، وتحديد مسؤلية الإشراف على العمل، والمقارنة بين النتائج على ضوء المعلومات المتوفرة والمعايير التي تم تحديدها ومن ثم التقويم بإتخاذ اجراءات تصحيحية تتضمن تعديل الخطط وتعديل العمليات وتعديل المعايير، وهنا نرى بشكل موجز مدي تطبيق عناصر الرقابة على صناعة الحلال الماليزية.

أولا: وضع المعايير

المعايير هي وحدات للقياس لنتائج وجهود النشاطات والعمليات التي يمكن استخدامها لتقييم الأداء.

أما اذا نظرنا الى تطبيق هذا العنصر في صناعة الحلال الماليزية فنجده من السمات البارزة التي تميز صناعة الحلال الماليزية، فقد أهتمت الحكومة الماليزية بوضع المعايير وتجديدها من حين لآخر لتواكب المستجدات في الصناعة فقد وضع قسم المقاييس الماليزي بالتعاون مع قسم التنمية الإسلامية (جاكيم) وجهات أخرى المواصفة القياسية MS1500:2001 ثم أعلنت الحكومة الماليزية في العام ٢٠٠٤م عن المواصفة القياسية لصناعة الحلال النسخة الأولي MS1500:2004 وأخير المواصفة القياسية لصناعة الحلال النسخة الثانية MS1500:2009 في العام ٢٠٠٩م وغيرها من المعايير التي تقود صناعة الحلال وتكون معايير للرقابة على صناعة الحلال.

لم تتوقف ماليزيا في تطوير المواصفات القياسية للأطعمة فقط بل طور قسم المقاييس الماليزي العديد من المعايير المتعلقة بصناعة الحلال كمعايير أساسية أو معايير مكملة، فالمعايير الأساسية لصناعة الحلال إضافة الى المواصفة السابقة للأطعمة، المواصفة القياسية لمستحضرات التجميل والعناية الشخصية MS2200:PART1:2008. والمواصفة القياسية لمتطلبات نظام ادارة نقل البضائع وخدمات الشحن الجزء الأول. خط ضمان الحلال الطيب: MS2400-1:2010. والمواصفة القياسية لمتطلبات نظام إدارة المستودعات والأنشطة ذات الصلة الجزء الثاني. خط ضمان الحلال الطيب: MS2400–2:2010. والمواصفة القياسية لمتطلبات نظام إدارة التوزيع وتجارة التجزئة الجزء الثالث: خط ضمان الحلال الطيب: MS 2400-3:2010. وغيرها من المعايير.

أما المعايير التكميلية فتتمثل في دليل اجراءات شهادة الحلال الماليزية وهو عبارة عن كتيب صادر عن مؤسسة جاكيم،[19] والمواصفة القياسية لسلامة الأغذية وفقا لنظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة MS1480:2007 (HACCP)، وأيضا المواصفة القياسية للمبادئ العامة لنظافة الأغذية MS1514:2001، وغيرها من المعايير الرقابية.[20]

---

[19] Department of Islamic Development Malaysia, 2005, Manual Procedure of Halal Certification Malaysia, p. 5.

[20] Halal Industry Development Corporation, 2010, Halal Guide For Food Producers, Kuala Lumpur: Legasi Press Sdn Bhd.

التدريب

وتتطلب المعايير لحسن تنفيذها تأهيل وتدريب العاملين بحيث يكونوا مأهلين للقيام بمهامهم ويقوموا بتنفيذ تطبيق المعايير على وجهها حتى تتم عملية المطابقة.

والتدريب هو نشاط مخطط له، يهدف إلى احداث تغييرات في الفرد والجماعة من ناحية المعلومات والخبرات والمهارت ومعدلات الأداء، وطرق العمل والسلوك والإتجاهات، بما يجعل هذا الفرد أو تلك الجماعة لائقين للقيام بأعمالهم بكفائة وإنتاجية عالية. ويقوم التدريب على هدفين أساسين يتمثلان فى تأهيل العاملين الجدد للقيام بمهامهم التي ستوكل إليهم ورفع كفاءة العاملين القدامى، بتنشيط ما عندهم ورفدهم بما استحدث من جديد في مجال اختصاصهم مما يتيح لهم فرصة المواكبة والإستقواء بما استجد في انجاز مهامهم. ويأخذ التدريب عدة اشكال يلخصها البعض في خمسة أساليب هي: ١) تدريب اثارة الحساسية والمشاعر. ٢) التطوير التنظيمي. ٣) التدريب بغرض تغيير السلوك. ٤) التدريب من خلال جمع المعلومات واعادة بثها. ٥) التدريبات الخارجية بالجامعات والمعاهد العليا.[21]

وقد نالت عملية التدريب حظها من الإهتمام من القائمين على صناعة الحلال سواء من السلطات المانحة لتصاديق الحلال أو الجهات المصنعة.

وتهدف إدارة الحلال من التدريب تحقيق أمور تتمثل في التالي:[22]

- تطوير ورفع كفاءة الموارد البشرية في قطاع الحلال.
- الحفاظ على سلامة الحلال من المزرعة إلى المائدة.
- إيجاد الخبرات اللازمة لسد الفجوة في سوق صناعة الحلال المتنامي من خلال رفع الوعى وتحسين الفهم من خلال المدربين والوحدات التدريبية.

وتنقسم الوحدات التدريبية للحلال التي قدمتها مؤسسة تنمية صناعة الحلال إلى ثلاث فئات:[23]

---

[21] مدنى عبد القادر (١٩٨٥)، المرجع السابق، ص ٥٠٥.

[22] Mariam Abdul Latif (2008), *op.cit.*, p. 37.

[23] *Ibid.*, p. 39.

الدورة التدريبية ١: برنامج التوعية بالحلال HAP1

الهدف من الدورة التدريبية الأولى هو اعطاء جرعات عن أساسيات الحلال وتستهدف الدورة الوكالات الحكومية والمنظمات غير الحكومية والغرف التجارية والجمعيات الإستهلاكية ومؤسسات الصحة والتعليم والعوام وتغطي اساسيات الحلال والحرام، وماهية الأغذية الحلال، وخلفية عن شهادة الحلال وكل مايتعلق بالشهادة من الجوانب القانونية والمعايير ومتطلبات صناعة الأغذية الحلال وشروطها.

الدورة التدريبية ٢: برنامج التوعية بالحلال- مفهوم صناعة الحلال HAP2

تستهدف الدورة مصنعي الأغذية الحلال والسلطات المحلية ومالكي مباني معالجة الغذاء ومديرو إدارات الغذاء والفنادق وقطاعات الفندقة، والهدف من الدورة هو تسهيل فهم صناعة الحلال وماهية منتجات الحلال، وأهمية شهادة الحلال للوصول لأسواق الأغذية العالمية وماهية مفهوم الحلال الطيب وكيفية تطبيقه في عمليات التصنيع. وتتضمن الدورة أساسيات في الحلال والحرام في الإسلام، ومفهوم الأغذية الحلال، والذبح الحلال، وكيفية الرقابة القانونية على الأغذية الحلال، ودور مختلف الوكالات في تنفيذ برنامج الحلال، وخلفية عن صناعة الأغذية الحلال والسوق الدولية للحلال، وخلفية عن شهادة الحلال وشعارها.

الدورة التدريبية ٣: برنامج التوعية بالحلال- معايير صناعة الطعام الحلال HAP3

تستهدف الدورة العاملين في الدوائر الصناعية وجميع الراغبين والمهتمين بالمواصفة القياسية الماليزية لصناعة الطعام الحلال، والهدف من الدورة هو فهم المبدأ العلمي لصناعة الأغذية الحلال من حيث الإعداد والإنتاج والمناولة والتخزين والشحن والعرض، وفهم المتطلبات الأساسية لإنتاج الأغذية الحلال وأيضا تجارة وأعمال الحلال في ماليزيا. ويتضمن برنامج الدورة خلفية عن معايير صناعة الحلال، والمعايير التكميلية MS1480:1999 وMS1514:2001 ودراسة المواصفة القياسية الماليزية لصناعة الحلال MS1500:2004.

برنامج صناعة الأغذية الحلال

الدورة التدريبية ١: برنامج التوعية بالحلال- معايير صناعة الطعام الحلال[24] HIP1

تستهدف الدورة الرئساء التنفيذيين للشركات والمدراء في الإدارة العامة وكبار المديرين وتنفيذيي الحلال ومراجعي الحسابات الداخلية للحلال وأعضاء اللجنة الداخلية للحلال، وتهدف الدورة الى تمكين المتدربين من ادارة أفضل الممارسات لإنتاج الحلال، وفهم تجهيز الطعام الحلال ولوجستيات المنتجات الغذائية الحلال.

وتغطي الدورة أساسيات الحلال والحرام في الإسلام، ماهية الماكولات ولماذا الطعام الحلال، الذبح الحلال، وشهادة الحلال وشعار الحلال، ودور مختلف الوكالات في تنفيذ برنامج الحلال، فهم المواصفة القياسية الماليزية لصناعة الحلال MS1500:2004 والمكونات الإضافية الحلال، ومعالجة ولوجستيات الحلال، وأسواق الحلال وآفاقها، والأغذية الحلال والرقابة القانونية، وضمان الجودة في منتجات الحلال الدولية، والقوانين واللوائح الدولية ذات الصلة بالحلال.

الدورة التدريبية ٢: برنامج صناعة الطعام الحلال- العمليات الفعالة لصناعة الطعام الحلال HIP2

وتستهدف الدورة المشرفون وشركات الإنتاج وأعضاء اللجنة الداخلية للحلال معدي ومعالجي الطعام في المخابز والطهارة، والهدف من الدورة هو تمكين المشاركين من تنفيذ عمليات حلال فعالة وفق المواصفة القياسية الماليزية MS1500:2004 وفهم كيفية تجهيز الطعام الحلال ولو جستيات انتاج الطعام الحلال. ويشتمل الدورة على كيفية اجراءات اصدار الشهادة الحلال، ومتطلبات الشهادة الشرعية والفنية، وضمان جودة الأغذية الحلال دوليا، والقوانين واللوائح ذات الصلة بالحلال، ودراسة المواصفة القياسية الماليزية MS1500:2004، ومعرفة مكونات الطعام الحلال ولوجستيات معالجته، واللوجستيات ذات الصلة.

الدورة التدريبية ٣: برنامج صناعة الطعام الحلال- المراجعة الداخلية للحلال HIP3

تستهدف الدورة المدراء في الإدارة العامة وكبار المديرين وتنفيذيي الحلال ومراجعي الحسابات الداخلية للحلال وأعضاء اللجنة الداخلية للحلال، والهدف من الدورة هو

---

[24] http://www.hdcglobal.com/training/hap01.htm, 10 September 2011.

تمكين تنفيذ المراجعة الداخلية للحلال داخل المنظمة، إدارة برنامج المراجعة الداخلية بأكملها من التخطيط الى اعداد التقرير النهائي، وفهم المكونات الفنية للمنتجات الحلال،وتتضمن الدورة المبادئ والمتطلبات الشرعية، اجرءات اصدار الشهادات، الذبح الحلال، المكونات التقنية للمنتجات الغذائية وخدمات تقديم الطعام ومنتجات مستحضرات التجميل، الوثائق المرجعية وبرنامج التدقيق الداخلي للحلال، بجانب ورش عمل في نفس الموضوعات.

الدورة التدريبية ٤: برنامج صناعة الطعام الحلال- الممارسات المثلى في تقديم خدمات الطعام الحلال HIP4

تستهدف الدورة المدراء التنفيذيين خصوصا في مجال تقديم الخدمات الغذائية (المطاعم، والمطابخ بالفنادق) والهدف من الدورة هو فهم المبادئ الشرعية والفنية لمكونات الأغذية الحلال، وتنفيذ أفضل الممارسات في تقديم الخدمات الحلال في الأعمال اليومية لإنتاج الطعام الحلال، بجانب إجراءات التراخيص وقضايا المواد الخام والمكونات والمعالجة والتخزين والتوزيع. وتستمر الدورة ثلاثة أيام تشتمل على محاضرات ونقاشات ودراسة حالات، ونظام الأسئلة والأجوبة وغيرها.

الدورة التدريبية ٥: برنامج صناعة الطعام الحلال- الذبح الحلال HIP5

تستهدف الدورة مديري وأصحاب المسالخ والهدف من الدورة هو فهم مفهوم الذبح الحلال، تطبيق الذبح الحلال وفق المواصفة القياسية الماليزية MS1500:2009، وتشتمل الدورة على مفهوم الذبح الحلال وفق الشريعة الإسلامية، وضرورة التصديق للذبح الحلال، والإدارة، والعلوم المتعلقة بالصحة العامة. وتستمر الدورة يومين تتضمن محاضرات ومناقشات وزيارة المسالخ، ودروس عملية وغيرها.

برنامج الحلال الإحترافي[25] HPP

الدورة التدريبية ١: ورشة عمل مدرب الحلال المحترف HPP1

هذه دورة متقدمة تستهدف المحترفين الذين يطمحون في الإستمرار في حقل الحلال كمدربين، وتتضمن الدورة بجانب ماتقدم في الدورات السابقة فهم المواصفة القياسية

---

[25] http://www.hdcglobal.com/training/hpp01.htm.

الماليزية MS2200:2008 وسلسلة متطلبات الحلال. ويتطلب الجلوس للدورة إلى دبلوم عالي في أي مجال، طلاقة في الإنجليزية، وسنتين من الخبرة العملية.

الدورة التدريبية ٢: ورشة عمل مراجع الحسابات الحلال المحترف HPP2

هذه دورة متقدمة تستهدف ممتهني الحلال والمدراء التنفيذيين للحلال والمراجعين الداخليين للحلال ومفتشي الحلال، والهدف من الدورة هو تمكين المشاركين من إمتهان مهنة مراجعة الحسابات الداخلية، إدارة برنامج المراجعة الحلال من التخطيط إلى اعداد التقارير، اجراء مراقبة الحلال— المتابعة والتحقيق.

وتتضمن الدورة بجانب ماتقدم متطلبات كفاءة مراجعي الحسابات.

الدورة التدريبية ٣: الدورة التجديدية لمستشاري الحلال HPP3

هذه دورة متقدمة تستهدف الذين حضروا التدريب لثلاث سنوات فأكثر وهي دورة لتنشيط المعلومات، والهدف منها تنشيط المعلومات ومعرفة المستجدات في حقل الحلال وتبادل المعلومات والخبرات مع المشاركين، ويتم ذلك في يوم واحد من خلال المحاضرات والنقاشات بجانب نظام الأسئلة والأجوبة.

المؤتمرات والسمنارات

يحتل أسلوب المؤتمرات والسمنارات مكانه بين ادوات التدريب التى تنتهجها ادارة تنمية الحلال الماليزية حيث تقوم مؤسسة تنمية صناعة الحلال بالعديد من السمنارات بجانب مؤتمر بحوث الحلال الدولي الحدث العلمي الأكبر للحلال عالميا حيث ينتظم المؤتمر في أسبوع الحلال سنويا بجانب منتدى الحلال الدولي والمعرض الدولي للمنتجات الحلال وتحضره شخصيات علمية من جميع أنحاء العالم، وتقدم فيه الأوراق العلمية في مختلف مناحي مجال الحلال.

ويوفر المؤتمر منبرا للعلماء والباحثين والأكاديميين لمناقشة الأفكار وتبادل الأراء والوقوف على آخر نتائج الأبحاث العلمية وآخر المستجدات في التكنولوجيا الحديثة وكذلك آخر القضايا والإتجاهات والتحديات التي تواجه صناعة الحلال عالميا.

المعاهد والجامعات

يقوم عدد من الجامعات الماليزية بالإشراف على بحوث تتعلق بالحلال كل في مجاله وفي كل المراحل في التعليم العالي وأهم هذه الجامعات جامعة بترا حيث يقوم معهد

بحوث منتجات الحلال التابع لجامعة بترا بالإشراف على الرسائل العلمية في مرحلتي الماجستير والدكتوراة في مجالات الحلال المختلفة، ويعتبر المعهد معهدا مختصا ببحوث الحلال ويوفر للباحثين المختبرات والمعامل في مجال الحلال. كذلك يشرف مركز بحوث صناعة الحلال التابع لكلية الهندسية بالجامعة الإسلامية العالمية بماليزيا على الرسائل العلمية في حقل الحلال. وقد بدأت العديد من الجامعات الماليزية الآن تسلك اتجاه تخصيص برامج لصناعة الحلال وعقد السمنارات والمؤتمرات العلمية لمناقشة قضايا الحلال.

وهكذا نجد إدارة الحلال الماليزية تستخدم كل الوسائل العلمية لتدريب وتأهيل العاملين في مجال انتاج المنتجات الحلال.

ثانيا: الإشراف

الإشراف كوظيفة رقابية تتم وفق المعايير التى حددت سلفا بمعنى التأكد من أن الأمور تسير كما خطط لها، ولتحقيق ذلك يمكن استخدام عدة اشكال منها الملاحظة الشخصية التي تقوم على قدرات ومهارات المرؤوسين، ومهارة وخبرة المشرف، وطبيعة العمل المطلوب أيضا.[26] ويقوم بعمليات الإشراف على انتاج منتجات الحلال العمال الذين يعتبرون شهود على عمليات الإنتاج حيث يشترط عاملين مسلمين في قسم الإنتاج لمنح شهادة الحلال، كما أن عمليات الإشراف من قبل المؤسسة المانحة لشهادة الحلال تكون مستمرة بطرق أخرى كمراجعة التقارير والزيارات الميدانية.

استراتيجيات الرقابة

تعد الاستراتيجيات الرقابية بشقيها القبلي والبعدي عاملا مهما في جودة منتجات الحلال وتتم الاستراتيجيات الرقابية بتحديد الانحرافات وأسبابها، واتخاذ الاجراءات التصحيحية.

أ) فتحديد الانحرافات تتم بالمقارنة بين المعايير الموضوعة والنتائج الفعلية لتحديد الانحرافات وفي ضوء ذلك يتم تحديد الانحرافات وأسبابها من خلال المراجعة لأنشطة إدارة الجودة والتي تتمثل في:

- مراجعة المتغيرات في البيئة الداخلية والخارجية المؤثرة في الجودة، ومدى تعرضها لهذه المتغيرات وتأثيرها على تغيير استراتيجيات المنظمة.

---

[26] مدنى عبد القادر (١٩٨٥)، المرجع السابق، ص ٦٥٨.

- مراجعة نظم المعلومات المتوفرة بالمنظمة وتحديد مدى فاعليتها وتأثيرها على واقعية أهداف الجودة وتحديد ذلك على ضوء تحليل المعلومات.
- مراجعة أهداف الجودة واستراتيجياتها وامكانية تطبيقها ومناسبتها للمنتج وكل ذلك يتم على ضوء تحليل المتغيرات الداخلية والخارجية، بالاضافة لمراجعة مدى التزام إدارة الجودة بالأهداف.
- مراجعة التنسيق بين وسائل الاتصالات المتعددة بحيث تصب كلها في مجرى تفعيل مساهمة الجودة ومراجعة مدى التكامل بين الإدارات والتأكد من ممارستها أنشطتها بالصورة المطلوبة لتعزيز ودعم مساهمة الجودة للمنتج.

ب) اتخاذ الاجراءات التصحيحية

في ضوء المراجعات التي تمت لتحديد الانحرافات وأسبابها يتم اتخاذ الاجراءات التصحيحية التي تهدف الى رفع مستوى مساهمة الجودة من خلال الأداء الرقابي الدائم على الانحرافات ومراجعتها وتصويبها أولا بأول قبل أن تسشري وتهز الصورة الذهنية لدى المتعاملين مع المنتج من المستهلكين والمصنعين.

وبالنظر إلى ما تقدم من إجراءات رقابية قبلية وبعدية من القائمين على تنمية الحلال في ماليزيا سواءً في اجراءات منح الشهادة ومايتعلق بها من معايير وتوجيهات اجرائية أو ما يتعلق بتدريب العاملين للقيام بمهامهم وما يتبع ذلك من الإشراف على عملية تصنيع الحلال، كل ذلك مؤشر على العمل من أجل سلامة وجودة منتجات الحلال، ويتضح ذلك أكثر في اهتمام الحلال بالتركيز على العميل الصناعي والعميل النهائي ويركز علماء الجودة على هذين النوعين كعنصرين أساسيين للجودة الشاملة.[27]

كما نجد الأسلوب الرقابي لجودة المنتج في التخطيط الاستراتيجي المتمثل في المعايير والمواصفات القياسية الناتجة عن رغبات وحاجات الزبائن، والذي يعد من الأدوات الأساسية للسيطرة على الجودة.[28] ويعرف البعض الجودة أو إدارة الجودة الشاملة على أساس متانة الانتاج أو معايير الإنتاج.[29]

---

[27] محمد الصيرفي (٢٠٠٨)، المرجع السابق، ص ٨٧.

[28] عبد الستار العلي (٢٠٠٨)، تطبيقات في ادارة الجودة الشاملة. عمان الأردن: دار المسرة للنشر، ص ٨٤.

[29] ويليامز (١٩٩٩)، المرجع السابق، ص ٣٤.

وقد توصلت دراسة سابقة إلى أن المعايير هي الطريق لقيادة المنتجات الماليزية لأسواق الحلال.[30]

كما أن المتطلبات الأساسية لشهادات الجودة عالميا لا تخرج كثير عن اجراءات رقابة شهادة الحلال حيث نجد أن أهم المتطلبات الأساسية تتمثل في التخطيط البيئي للحد من التلوث، وبناء المواصفات والتدريب والتوعية ورفع المهارات، ومراقبة الوثائق ومراقبة العمليات والمراجعة والإجراءات التصحيحية[31] وماشابه ذلك. ومما تقدم ذكره سابقا من اجراءات منح شهادة الحلال ومتطلباتها من الوثائق وضمان الالتزام بالمواصفات القياسية الضرورية منها والتكميلية وعمليات التدريب وبرامج التوعية بالحلال وعمليات تصنيع المنتجات الحلال يتضح لنا جليا أن نظام الرقابة بشهادة الحلال الماليزية بإمكانه أن يكون له دور فعال في رفع مستوى جودة منتجات الحلال. من الوثائق وضمان الالتزام بالمواصفات القياسية الضرورية منها والتكميلية وعمليات التدريب وبرامج التوعية بالحلال وعمليات تصنيع المنتجات الحلال يتضح لنا جليا أن نظام الرقابة بشهادة الحلال الماليزية بإمكانه أن يكون له دور فعال في رفع مستوى جودة منتجات الحلال.

من الوثائق وضمان الالتزام بالمواصفات القياسية الضرورية منها والتكميلية وعمليات التدريب وبرامج التوعية بالحلال وعمليات تصنيع المنتجات الحلال يتضح لنا جليا أن نظام الرقابة بشهادة الحلال الماليزية بإمكانه أن يكون له دور فعال في رفع مستوى جودة منتجات الحلال.

الخاتمة

أن شهادة الحلال الماليزية منذ نشأتها في بداية سبعينات القرن الماضي انصب تركيزها في حماية المستهلك من تناول منتجات محرمة أو مشبوهة، ومع النقلة النوعية لشهادة الحلال الماليزية في نهايات القرن الماضي وبدايات الألفية الثالثة تم التركيز بجانب

---

[30] Hayati @ Habibah Abdul Talib, Khairul Anuar Mohd Ali, Khairur Rijal Jamaludin, 21–23 May 2008, “Quality Assurance in Halal Food Manufacturing in Malaysia: A Preliminary Study”, Proceedings of International Conference on Mechanical & Manufacturing Engineering (ICME2008), Johor Bahru (UTHM), Malaysia.

[31] محمد الصيرفي (٢٠٠٨)، المرجع السابق، ص ١٠٥– ١١٢.

سلامة المنتج الحلال على جودة المنتج الحلال وجاءت المواصفات القياسية الماليزية لصناعة الحلال مستوفية شروط تصنيع منتجات.

الحلال ذات الجودة العالية كما أن اجراءت منح شهادة الحلال أصبحت تمر بمراحل متعددة للتأكد من أن مقدم الطلب لإنتاج المنتجات الحلال مؤهل لإنتاج المنتجات الحلال عمليا سواءاً بتوفير بيئة تصنيع جيدة وايجاد مشرفين مسلمين يوثق بهم يعملون في مرافق الانتاج، وترتب على ذلك اجراء الزيارات الميدانية قبل منح الشهادة للتأكد من تهيئة المنتج لانتاج منتجات الحلال، كما أن العملية لا تتوقف على هذا الحد من الاجراء حيث تتواصل عمليات الرقابة البعدية بعد منح الشهادة متمثلة في الزيارات التفتيشية ورصد المخالفات.

وقد حققت المقاييس الماليزية مكانة مرموقة في سلم المنظمة الدولية للمقاييس ال ISO من خلال قسم المقاييس[32] الماليزي واضع المواصفات القياسية الماليزية لصناعة الحلال، كما هو عضو في العديد من المنظمات الاقليمية والدولية المهتمة بالمواصفات والمقاييس، مما يعزز من مكانة منتجات الحلال ورفع مستوى جودتها.

---

[32] http://www.standardsmalaysia.gov.my/v2/index.php?option=com_content&task=view&id=129&Itemid=224, 10 September 2011.